

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Nasi merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia. Seiring berkembangnya industri pangan, masyarakat mendapatkan alternatif sumber energi pengganti nasi, salah satunya mie. Mie merupakan salah satu produk olahan berbasis terigu yang mudah diterima oleh masyarakat karena harganya relatif terjangkau, penyajiannya mudah dan cepat serta dapat dipadukan dengan makanan lainnya seperti nasi. Mie dapat memberikan tingkat kekenyangan yang hampir sama dengan nasi sehingga dapat menggeser pola konsumsi masyarakat. Umumnya, mie yang beredar di masyarakat adalah mie basah, mie kering dan mie instan. Menurut Asosiasi Roti, Biskuit dan Mie dalam Amin (2014), pada tahun 2013 permintaan mie di Indonesia mencapai 18 miliar bungkus atau meningkat pesat dibanding tahun sebelumnya yang mencapai 16,5 miliar bungkus dan diprediksi pada tahun 2014 dapat mencapai 20 miliar bungkus.

Mie merupakan produk pangan sumber karbohidrat yang diperkirakan berasal dari Cina sekitar 4000 tahun yang lalu dan terbuat dari millet namun saat ini mie yang dikonsumsi umumnya terbuat dari tepung beras dan gandum. Mie kuno dibentuk menyerupai *La-Mian* yang merupakan mie tradisional Cina yang dibuat dengan cara merenggangkan dan menarik adonan secara berulang-ulang menggunakan tangan. Produk mie yang dipasarkan umumnya dalam bentuk mie kering atau mie basah. Mie basah memiliki umur simpan yang pendek berkisar 1–2 hari yang disebabkan oleh kandungan airnya yang cukup tinggi sehingga mudah mengalami kontaminasi oleh jamur dan kapang.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01–2974–1992, mie kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan bahan makanan yang diizinkan, berbentuk khas mie. Mie kering dihasilkan setelah melewati proses pengeringan. Pengeringan merupakan metode pengeluaran atau pengurangan sebagian besar air dari suatu bahan pangan dengan cara memindahkan air sehingga kondisi kadar air bahan seimbang dengan kadar air udara normal atau kondisi kadar air bahan sesuai dengan nilai aktivitas air ( $A_w$ ) yang aman dari kerusakan mikrobiologis, kimiawi dan enzimatik (Syah, 2012). Menurut Muchtadi dan Sugiyono (2013), menyatakan keuntungan pengeringan antara lain bahan menjadi lebih tahan lama disimpan, volume bahan menjadi lebih kecil sehingga mempermudah dan menghemat ruang pengangkutan dan pengepakan serta berat bahan juga menjadi berkurang sehingga mempermudah transportasi yang diharapkan menekan biaya produksi. Melalui pengeringan dapat dihasilkan mie dengan kadar air maksimal 10%, sehingga diharapkan mie kering memiliki umur simpan yang lebih panjang.

Tingkat kesukaan masyarakat terhadap mie, menyebabkan banyak industri pangan memproduksi mie kering yang merupakan mie tanpa bumbu dengan waktu penyajian yang lebih lama. Mie ini diperuntukkan bagi konsumen yang ingin mengolah mie sesuai dengan yang dikehendaki. Salah satu pabrik yang memproduksi mie kering adalah PT. Surya Pratista Utama (PT. SUPRAMA). Perusahaan ini didirikan oleh Bapak Ateng Sulestio dan berdiri pada tahun 1972 dengan nama PT. Sampurna Pangan Indonesia (SAMPINDO) yang berlokasi di jalan Raya Sidoarjo–Wonoayu Km 3, desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur. Tahun 1997 dengan adanya kerja sama dengan H.J. HEINZ COMPANY, maka disepakati adanya perubahan nama perusahaan menjadi PT. SUPRAMA. PT. Surya Pratista Utama

(SUPRAMA) merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri mie kering dan mie instan dengan komoditas utama yang dikhususkan pada mie kering.

Kualitas mie kering yang diproduksi berbeda-beda, sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Kualitas ini secara langsung akan menentukan harga. Hal ini secara langsung akan mempengaruhi kualitas fisik dan organoleptik mie kering yang dihasilkan sehingga perlu dilakukan pengendalian mutu agar tiap produk yang dihasilkan diterima konsumen. Proses pembuatan mie kering beragam kualitas serta sistem pengendalian mutunya menjadikan alasan perlu dilakukan kajian serta pengamatan langsung ke area pengolahan mie.

PT. SUPRAMA senantiasa mengembangkan beraneka ragam produk yang ditangani oleh departemen *Research and Development*. Penjaminan kualitas produk dilakukan dengan pengujian organoleptik dan mikrobiologis yang ditangani oleh departemen *Laboratorium Quality Control*. Keaneka ragaman produk mie kering yang diproduksi PT. SUPRAMA merupakan faktor utama yang mendasari pemilihan lokasi Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. SUPRAMA.

## **1.2. Tujuan PKIPP**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu tugas wajib yang ditempuh oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian melalui praktek secara langsung dalam perusahaan yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian. Proses pengolahan tersebut meliputi penerimaan dan persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi, dan pengawasan mutu.

Pemilihan PKIPP di PT. Surya Pratista Utama dilandasi oleh adanya keinginan penulis memperoleh wawasan tentang proses produksi mie kering karena perusahaan ini bergerak dalam industri pengolahan pangan yang

berhubungan erat dengan bidang studi yang ditekuni oleh penulis, sehingga diharapkan dapat menambah wawasan penulis.

Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah mahasiswa mendapatkan:

1. sarana studi banding antara ilmu pengetahuan serta teknologi yang diperoleh selama perkuliahan dengan teknologi yang diterapkan di lapangan serta menelaah lebih lanjut bila terdapat perbedaan.
2. mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan sampai produk akhir yang siap dipasarkan,
3. mempelajari permasalahan–permasalahan praktis yang terjadi di PT. Surya Pratista Utama dan cara–cara penyelesaiannya,
4. mempelajari proses pengendalian mutu dan sanitasi PT. Surya Pratista Utama selama proses produksi berlangsung termasuk proses produksi *Dry Noodles* serta karakteristik akhir produk yang dihasilkan,
5. mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak sehingga mampu melatih mahasis wa agar dapat bekerja secara mandiri di lapangan serta beradaptasi dengan lingkungan kerja sesuai dengan profesi,
6. mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan,
7. memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat strata satu (S–1) Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Surya Pratista Utama adalah sebagai berikut:

1. mengikuti aktivitas yang ada di PT. Surya Pratista Utama.

2. melakukan pengamatan secara menyeluruh setiap proses yang ada di lokasi PKIPP sesuai dengan tujuan khusus yang telah ditetapkan.
3. mengumpulkan data dan informasi dilakukan dengan cara:
  - a. Studi Literatur  
Membaca buku–buku literatur dan sumber data lainnya di perpustakaan yang berkaitan dengan proses pengolahan mie kering.
  - b. Studi Lapangan  
Terjun langsung pada objek yang akan diamati. Adapun cara yang digunakan antara lain:
    - b.1. Observasi  
Teknik ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan, serta survey ke lokasi fasilitas produksi.
    - b.2. Wawancara  
Teknik ini dilakukan dengan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapangan dan para pekerja yang ada di lokasi baik di fasilitas produksi maupun manajemen.
    - b.3. Dokumentasi  
Teknik ini dilakukan dengan cara pencarian dan pengumpulan dokumen–dokumen, laporan–laporan

#### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama 12 hari kerja yang dimulai pada tanggal 8 Desember 2014 sampai dengan 23 Desember 2014. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan di PT. Surya Pratista Utama yang berlokasi di Jalan Raya Sidoarjo–Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur.